

導入事例： 統合型の魚の切り身包装ライン

この導入事例でご紹介しているソリューションは当初、特定のお客様のために開発されたものです。イシダは、世界トップレベルの設計・エンジニアリングの専門知識を有しており、さまざまな設備で培った経験をお客様に提供しています。

イシダのエキスパートは、お客様のご希望や課題、制約事項をしっかりと把握し、真に統合されたソリューションを生み出し、多くの場合、お客様の期待を超える効率性と経済性を達成しています。



単一のサプライヤにより作業を実施することで、機器の設置・連動をスムーズに行うことができ、また、お客様の管理上の負荷が軽減できるなど、明らかなメリットもたらしめます。

全ての重要な機器を自社独自の高い基準に従って製造するだけでなく、食品業界の知識と適応において他を寄せつけないプロジェクト・マネジメント・サービスを提供しています。

お客様に関する説明

北海を拠点とする大手魚肉加工会社。

主な課題

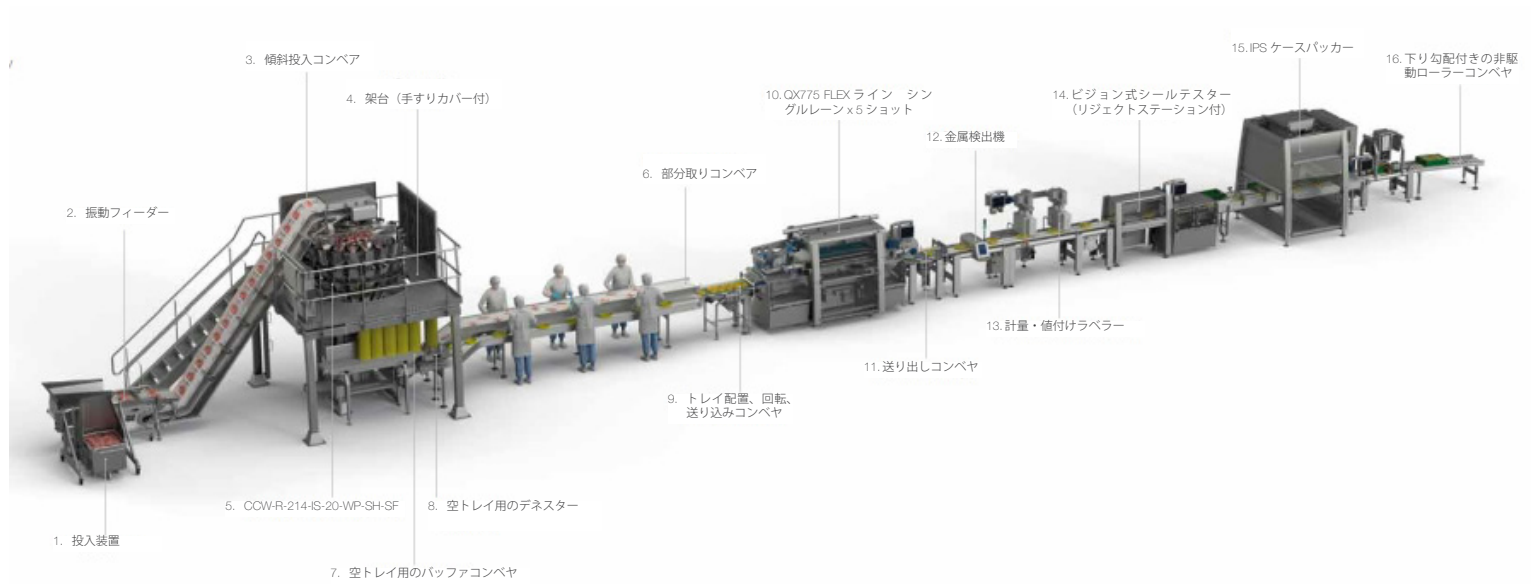
主な課題は、実用的な処理能力を保ちながら、粘着性があり損傷しやすい生魚を搬送し、一切傷つけることなく、トレイ内に正しい方向で配列し、シール部でかみ込みがないよう、シール包装する必要があります。

この課題を解決するには、先進的な自動計量やハンドリングが「作業員」及び「人手と機械の両方の強みで動作する全体システム」と連携する必要があります。

ラインの説明

固定重量の生魚の切り身入りトレイを製造します。正確な計量、トレイへの配置、整形、密封、ラベリング、検査、テストを経て、ケース包装します。

生魚の切り身をすぐに店頭販売 できる形態にする包装ライン



ソリューションの性能

スクリーフィーダー搭載型の組合せ計量機は、製品を流しながら、計量した製品を簡便な手動式グレーダーの搬送ベルトに送ります。人間工学に基づくレイアウトにより、作業員（ここでは6人）が計量物を楽にトレイに配置できます。そして、トレイ内の製品を整理した後、別のベルトにトレイを置くと、トレイシーラーに搬送されます。定貫（一定の重さ）のトレイは金属検出機を通過し、計量値付けラベラーで重さをチェックして、ラベル貼り付け前に許容範囲外の製品を系外排出することでラベルの無駄を省きます。このシステムは不定貫トレイを例えば 450~500g という狭い範囲でも生産可能です。パックの重さが不足していない限り、個別の価格ラベルが出力されます。

能力（スピード）は魚の種類や目標質量により異なりますが、コダラ切り身 400g パックの場合、毎分 40 パックの能力が高い歩留りで達成できます。

鮮魚では、見栄えが高い水準であることが不可欠です。パックのシール状態、ラベル位置や外観は、システムの正確なエンジニアリングだけでなく、精密なビジョン検査により可能です。

このソリューションが役立つお客様の例

生魚や切り身（タラ、サケ、スケソウダラ、ニシンなど）を同様の方法で処理し、店頭販売パックとして包装する方法をお探しの、水産加工業のお客様。

製品周囲の環境がコントロールされているため、氷の上に陳列する従来の方法よりも鮮度を長く保つことができます。これは販売店にもメリットをもたらします。さらに、二次汚染がなくなり、匂いの問題も解消されます。

